



**Faits Nutritionnels**

Portion 250 mL (1 tasse)

**Quantité Par Portion**

**Calories** 155

% Valeur Quotidienne

**Lipides Totale** g 0%

**Lipides Saturée** g 0%

**Cholestérol** 27mg 9%

**Sodium** 468mg 20%

**Glucides Totaux** g 0%

**Fibre Alimentaire** g 0%

**Protéine** g 0%

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium 3% Fer 4%



Temps Total  
**20 MIN.**

Portion  
**250 ML (1 TASSE)**

Difficulté  
**EASY**

Une riche soupe de tomates assaisonnée de basilic et finie avec de la crème

Rendements  
**12**

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe condensée tomates de Campbell'sMD	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
L'eau	5 tasses	1 L
Crème épaisse	1 tasse	250 mL
Feuilles de basilic, séchées, émietées	1 c. à thé	5 mL
Feuilles de basilic frais, chiffonnade	1 c. à thé	5 mL

### INSTRUCTIONS

1. Verser la soupe aux tomates condensée Campbell's® et l'eau dans une grande casserole et chauffer à feu moyen-vif. Bien mélanger pour combiner.
2. Incorporer la crème épaisse et le basilic sec, bien mélanger.
3. Porter à ébullition et réduire à feu doux et cuire 10 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol de basilic frais. Sers immédiatement.



### Tip

\* Peut être remplacée par la Soupe Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®, 12 x 48 oz, no 18987